

## ЗД-8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВИНОГРАДНОГО ЭКСТРАКТА В КОСМЕТИЧЕСКИХ СРЕДСТВАХ

В. И. Хусаинова, О. В. Шабунина

Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина,  
620002, Россия, Екатеринбург, ул. Мира, 19

E-mail: valkhusainova@yandex.ru

Известно, что после переработки винограда при получении вина остается виноградный жмых. Цель нашей работы заключалась в исследовании его антиоксидантной активности, разработке технологии производства жидкого виноградного экстракта, изучении применения данного экстракта в производстве косметики.

В качестве сырья был использован жмых красных сортов винограда типа Каберне, полученный при производстве некоторых сортов вина на заводе «Массандра».

Красный виноград содержит водорастворимые антоцианы, витамины В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, В<sub>4</sub>, В<sub>5</sub>, органические кислоты, флавоноиды (например, кемпферол, кверцетин, рутин и др.), танин, фенолокислоты, салициловую кислоту (незначительное количество), кофейную, ванилиновую, феруловую и галловую кислоты. В результате исследований получен виноградный концентрат, отработана технология его производства. Установлено, что жмых содержит множество не

перешедших в вино полезных веществ, главными из которых являются полифенолы, которые находятся в косточках и кожце винограда. Доказано, что полифенолы красного винограда обладают антиоксидантной активностью, т. е. способностью акцептировать свободные радикалы и тем самым подавлять окисление липидов, витаминов и других ценных компонентов.

Нами отработана технология получения жидкого виноградного экстракта, температурный и временной показатели для максимально полного извлечения полифенолов из сырья, достижения высокой антиоксидантной активности. Исследования антиоксидантной емкости (АОЕ) в аналитической лаборатории проводили потенциометрическим методом с использованием системы K<sub>3</sub>[Fe(CN)<sub>6</sub>]/K<sub>4</sub>[Fe(CN)<sub>6</sub>] в качестве модели окислителя. В результате работы был получен виноградный экстракт с АОЕ = 2,37 ± 0,02 М-экв, что в 2 раза выше, чем АОЕ импортного виноградного концентрата.

Полученный виноградный экстракт обладает ярко выраженными антиокислительными свойствами, поэтому можно сделать вывод об эффективности его использовании в любых косметических средствах в качестве антиоксидантной добавки, а также:

- в кремах, защищающих от неблагоприятного воздействия окружающей среды, уменьшающих негативные последствия УФ-излучения;
- кремах и сыворотках, замедляющих процесс деградации коллагена и эластина;
- anti-age косметике, предупреждающей хроностарение кожи;
- антицеллюлитных средствах;
- гелях для уменьшения чувства тяжести в ногах, борьбы с лимфостазом, проявлениями хронической венозной недостаточности;
- SPA-процедурах (маски, обертывания при дряблой коже, целлюлите);
- как натуральный краситель.

Также виноградный экстракт может быть использован в качестве биологически активной добавки в рационе человека.

